

# Indice

Introduzione	7
I - PAESAGGI. IL TERRITORIO E LE SUE RISORSE	
1. In principio Piceni, Romani e Benedettini L'organizzazione del territorio nella gestione degli spazi selvatici e coltivati, l'assetto dei luoghi abitati	11
2. Profumi di santoreggia e passaggi di quaglie e palombe Flora e fauna naturale, selvaggina, funghi, tartufi ed erbe spontanee	21
3. La pesca nelle Marche	38
4. Il granaio del pontefice: frumento ed altri cereali La tradizione interrotta del riso	56
5. Il vino e i suoi cantori marchigiani: da Plinio a Bacci Enologia e viticoltura	62
6. Olio di <i>Marchia</i> . Olivicoltura e frantoi	74
7. "L'orticoltura, vanto marchigiano nel tempo" Legumi, ortaggi ed erbe aromatiche	81
8. I pomi, dagli elogi dei latini ai frutti dimenticati La frutta e i suoi impieghi dal Piceno al Montefeltro attraverso le memorie di viaggio	94
9. Pascoli, aje e torri colombaie Il bestiame da terra addomesticato a fini alimentari	99
10. "Chi maneggia il miele si lecca le dita" Miele e apicoltura	106
11. Ambre e caciotte, la cultura intorno al latte La produzione casearia, i formaggi e la ricotta	118
12. Ciauscoli e ciarimboli Breve storia della salumeria marchigiana	134

13. L'almanacco del vergaro: da <i>Sant'Antò</i> a <i>San Martì</i> La codificazione del calendario delle pratiche rurali: riti e superstizioni nelle coltivazioni e nei raccolti, dicerie popolari e proverbi	148
II - L'ARTE DELLA TRASFORMAZIONE E I SAPERI IN CUCINA	
14. Dai fuochi della corte di Federico alle <i>arole</i> Spazi e oggetti di cucina delle corti delle case contadine	159
15. Gli spazi del cibo nella dimora rurale marchigiana	172
16. Ricotta, pezzata e maccheroni La civiltà pastorale: cucina ordinaria e speciale	179
17. Brodetti e stoccafissi La civiltà marinara tra cotture ordinarie, giorni speciali, contatti e scambi	183
18. Dagli eremiti alle suore pasticciere Il modello alimentare della cucina monastica	190
19. Vincisgrassi e olive ripiene La cucina borghese: un modello tra canoni aristocratici e criteri di parsimonia	199
20. Melanzane e carciofi nel ghetto La cucina ebraica	203
21. Le insalate Tra il crudo e il cotto	207
22. Una preziosa raccolta manoscritta seicentesca Carte di dispensa, cucina e mensa del cardinale Bonaccorsi	215
23. Un fabrianese del Seicento in trionfo a Napoli Antonio Latini e <i>Lo scalco alla moderna</i>	221
24. L'incunabolo dei ricettari a stampa marchigiani <i>Il cuoco maceratese</i> di Antonio Nebbia e la cultura gastronomica del tardo Settecento	224
25. Minestre, dolci e altro nei "segreti di casa" Alcuni ricettari manoscritti tra Settecento e Ottocento	228
26. Precetti golosi negli almanacchi d'inizio Ottocento Suggerimenti e pratiche di cucina in due pubblicazioni effimere anconitane	237
27. La nascita della "Cuciniera" borghese	245
28. Memorie di case ed appunti di cucina dell'Ottocento Esempi di ricettari manoscritti marchigiani del diciannovesimo secolo	252
29. L'invenzione della "Cucina marchigiana"	256

<i>Indice</i>	359
30. Il maestro Cesare Tirabasso, tra fornelli e libri	265
31. Manoscritti e fonti orali del Novecento alla ricerca di un'identità Ricettari domestici e memorie rurali	268
32. L'evoluzione storica della pasticceria marchigiana	274
33. Anisette, maccheroncini e altre celebrità La creazione di un'industria alimentare di specialità	290
III - TEMPI, RITI ED ARTI DELLA CONVIVIALITÀ	
34. Dalla cultura orientalizzante all'età romana	299
35. Corredi e decori da tavola	303
36. Ceramiche da mensa marchigiane dal XIV al XIX secolo	310
37. Storie di banchetti celebri Dalle allegorie imbandite ai tributi sabaudi	320
38. Celebri maestri di mensa Trattati di scalcheria marchigiani	329
39. Pranzi, merende e dolci per le ricorrenze contadine	336
40. La convivialità aristocratica e popolare Caffè, teatri e osterie	343
41. Dalle osterie ai ristoranti	347
BIBLIOGRAFIA SCELTA	353
RINGRAZIAMENTI	355